

## Sèches

### Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

250g de farine  
60g de beurre  
5cl de crème fraîche  
1 jaune d'œuf  
6cs de sucre  
eau de fleur d'oranger  
eau-de-vie du Jura  
sel

### Préparation

Verser la farine dans une terrine après l'avoir tamisée. Ajouter le beurre en morceaux et le mélanger entre les doigts pour obtenir une semoule grossière. Par ailleurs, mélanger la crème fraîche, le jaune d'œuf, une bonne pincée de sel, une cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger, la même quantité d'eau-de-vie et 5cl d'eau environ dans une jatte. Fouetter ce mélange puis l'incorporer au mélange farine-beurre.

Travailler rapidement les ingrédients sans les pétrir longuement. Ramasser la pâte obtenue en boule et la laisser reposer au frais pendant une heure. Partager ensuite cette pâte en deux portions et les abaisser l'une après l'autre en formant une galette de 4mm d'épaisseur. Poudrer chaque galette de sucre, puis les partager en portions régulières. Les poser sur une plaque allant au four. Les faire cuire à 240° pendant 15 bonnes minutes. Poudrer à nouveau les sèches à la sortie du four.

*Recette tirée du livre La Bonne Cuisine de nos Régions Jura, Franche-Comté*